MENUS DU 19/10/2026 AU 23/10/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 19/10/2026	Mardi 20/10/2026	Mercredi 21/10/2026	Jeudi 22/10/2026	Vendredi 23/10/2026
Entrée	Betterave cuite vinaigrette	Chou blanc à la vinaigrette de framboise	Salade de riz	Concombres sauce kebab	Coeur de laitue
Plat	Jambon grillé*	Rosbeef à l'ancienne	Nugget's de blé	Couscous aux légumes, poulet et merguez	Filet de hoki MSC lemon
Accompagnement	Lentilles BIO LOCAL	Haricots verts persillés (haricots BIO)	Carottes	Semoule	Pennes BIO
Laitage	Fromage blanc	Petit louis tartine	Gouda à la coupe	Yaourt local ETREZ	Brie à la coupe
Dessert	Pomme	Donut au sucre	Banane BIO	Compote de pommes maison à la vanille (pommes BIO)	Liégeois au chocolat

** = Plat avec du porc (PC)=Plat complet*